

Magyaros töltött borjúbordák



Hozzávalók:

60 dkg kicsontozott borjúkaraj (lehet sertéskaraj is), só, 1 kiskanál csípős mustár, 1 kiskanál csípős Piros Arany, 12 dkg csiperkegomba, 2 evőkanál olaj, 20 dkg főtt füstölt tarja
a lekenéshez:
2 evőkanál olaj

1. A borjúkarajból 4 nagy, nyitott szeletet csinálunk. Ez úgy történik, hogy a karajt valójában 8 szeletre vágjuk, de csak minden másodikat vágjuk át teljesen. Az így kapott 4 nagy szeletet kihajtjuk, kissé kiverjük. Körös-körül enyhén megsózzuk, belsejüket a csípős mustárral és a csípős Piros Arannyal megkenjük.
2. A töltelékhez a gombát megtisztítjuk, apróra vágjuk és 1 evőkanál olajon egy serpenyőben, az átforrósodott rostélyon, rázogatva 1-2 perc alatt megpirítjuk. A főtt füstölt húst szintén apróra vágjuk, a pirított gombával összekeverjük.
3. A húsos-gombás keveréket a szeletek egyik felére halmozzuk, másik felét pedig ráhajtjuk és fogvájóval megtűzzük, hogy sütés közben se nyíljon szét.
4. Amikor a rostély kellően forró és a faszén csak parázslék alatta, a hússzeleteket rárakjuk és oldalanként 5-6 percig sütjük, közben olajjal kenegetjük, nehogy kiszáradjon.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 408 kcal